

Il cibo, oltre ad essere nutrimento,
è veicolo di socialità,
di convivialità.

Questo percorso ha lo scopo di
fornire a persone affette da MICI
indicazioni corrette,
affinché il cibo non sia un elemento
di preoccupazione e di isolamento,
ma diventi un alleato nella gestione
di queste patologie.

ISCRIZIONI

Le serate sono aperte ai soci affetti da MICI in regola con il pagamento della quota di iscrizione all'Associazione Amici Italia ETS. Ogni serata prevede la partecipazione di 6 soci, a rotazione sulle 3 serate.

Le iscrizioni sono aperte dal 1 al 15 febbraio 2025. In caso di richieste superiori ai posti disponibili, verrà data la precedenza a persone affette da MICI e si procederà con estrazione a sorte per definire i nominativi dei 18 partecipanti.

PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI:

amicireggioemilia@gmail.com

Floriana 320 2640390

Maurizio 347 4173964



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia

MICIBO CON GUSTO

PERCORSO DI
APPROFONDIMENTO
TEORICO-PRATICO DI
CUCINA, PER
UN'ALIMENTAZIONE SANA,
SEMPLICE E GUSTOSA PER LE
PERSONE AFFETTE DA
**MALATTIE INFIAMMATORIE
CRONICHE INTESTINALI**

Iniziativa organizzata da
Centro M.I.C.I - Malattie
Infiammatorie Croniche
Intestinali
in collaborazione con



PROGRAMMA

Ore 10:00

Introduzione da parte dei
rappresentanti
dell'Associazione AMICI

Ore 10:15

Presentazione del progetto
Marina Beltrami
Direttore Medicina
Gastroenterologica
Ausl-IRCCS di Reggio Emilia

Ore 10:30

La dieta può essere
un'amica delle MICI?
Silvia Lombardini
Responsabile "Centro
Malattie infiammatorie
croniche intestinali"
Ausl-IRCCS di Reggio Emilia

Ore 11:00

MICI e dieta: MITI e realtà
Agnese Rustichelli
Dietista
Ausl-IRCCS di Reggio Emilia

Ore 11:30 Domande

Ore 12:00 Conclusione dei
lavori

Percorso di approfondimento
teorico-pratico di cucina,
per un'alimentazione sana,
semplice e gustosa
per le persone affette da
malattie infiammatorie croniche
intestinali

**Mattinata introduttiva con
presentazione del progetto**

8 MARZO 2025

Ore 10.00-12.00

Palazzo Rocca Saporiti

*Aula Cubica Matilde di
Canossa*

*Piazzale Murri, 7
Reggio Emilia*

SERATE IN CUCINA

**CUCINA DIDATTICA - PADIGLIONE "VILLA
ROSSI", CAMPUS SAN LAZZARO
VIA AMENDOLA, 2 - REGGIO EMILIA
INGRESSO VIA DOBERDÒ**

12 MARZO 2025 ORE 19.00

Serata in cucina dedicata alla
preparazione di un menù completo con
ricette di "terra"

19 MARZO 2025 ORE 19.00

Serata in cucina dedicata alla
preparazione di un menù completo con
ricette di "mare"

26 MARZO 2025 ORE 19.00

Serata in cucina dedicata alla
preparazione di **dolci secchi e al
cucchiaio**

Le ricette saranno realizzate dai
partecipanti in collaborazione con
Tetjana Koptjuk, cuoca presso la
cucina dell'Arcispedale S. Maria Nuova
di Reggio Emilia.

Dopo la preparazione, è previsto un
assaggio delle ricette realizzate.